

<報道関係各位>

2015年8月25日

鳥取県 販路拡大・輸出促進課

“梨の王国”鳥取県が生んだ50年に1度のスーパースター品種を提供 鳥取県トップブランド梨「新甘泉」試食販売会

日時:8月26日(水) 11:00~16:00

場所:とっとり・おかやま新橋館1F(東京都港区新橋一丁目11番7号 新橋センタープレイス)

鳥取県は8月26日(水)にアンテナショップ「とっとり・おかやま新橋館」1Fにて「とっとり・おかやま秋の共同企画～鳥取の梨&岡山のブドウ試食会～」を、首都圏における県農水産物の情報発信の一環として開催します。

当試食販売会では、24日(月)に販売が開始されたばかりのトップブランド梨「新甘泉(しんかんせん)」もお目見え。県の農水産物のブランド化を目指して地元テレビ局アナウンサー、地元旅館の女将、野菜ソムリエなどで構成された「鳥取県農水産物ブランド化女子会」のメンバーが、来店客に試食提供をすると共に、鳥取県の梨の魅力をご案内します。他にも、青梨の新品種「なつひめ」や岡山県のブドウも併せて試食提供されます。

「新甘泉」の特徴は、高い糖度と、“シャリ感”のある食感です。高糖度の果実のみをお届けするため、梨選果場の糖度センサーで検査を行い、合格したもののみを出荷しています。また、“シャリ感”ある食感、品種育成による賜物です。かけ合わせたのは高糖度の赤梨「筑水」と青梨の代表格「おさ二十世紀」の2品種で、食感はこの「おさ二十世紀」の特徴を受け継いだものです。

梨界では「二十世紀」や、今では和梨で最も多く生産されている「幸水」など、約50年周期で新品種が出てきています。全国屈指の梨の生産量を誇る鳥取県では、多くの方に愛される梨を日々追求し、「幸水」から約50年後に「新甘泉」を誕生させました。待望のスーパースター品種である「新甘泉」を中心に、鳥取県は県産梨のさらなるブランド価値向上に向けて今後も情報発信していきます。



「新甘泉」



「新甘泉」ロゴマーク



とっとり・おかやま新橋館

<「新甘泉」販売情報>

■期間:8月24日~9月10日頃(旬の終わりを迎え次第終了)

以後、「秋甘泉(あきかんせん)」「王秋(おうしゅう)」「あたご」など、12月まで時期ごとの旬の梨が続きます。

■販売場所:とっとり・おかやま新橋館、百貨店など

全農とっとり「アグリ特選マーケット」(<http://www.janagri.com/shopping/autumn/shinkansen.html>)

■鳥取県の梨情報:「食のみやこ鳥取県」(<http://www.pref.tottori.lg.jp/dd.aspx?menuid=178199>)

<本リリースに関するお問い合わせ先>

(株)オズマピーアール 担当:片山・黒田・野島

TEL:03-4531-0225 FAX:03-3265-5058

<「食のみやこ鳥取県」に関するお問い合わせ先>

鳥取県 市場開拓局 販路拡大・輸出促進課 担当:梅原

TEL:0857-26-7767 FAX:0857-21-0609